TYGODNIK
ROLNICZY I PRZEMYSŁOWY,

PRZEZ

Adama Kasperowskiego.

N^er 50. **Rok drugi**

WE LWOWIE DNIA 9. GRUDNIA 1839.

Wychodzi co tydzień w Poniedziałek arkusz druku.— Zamówić można w każdym czasie na najbliższéj poczcie, lub w głównym pocztamcie we Lwowie, za wskazaniem miejsca, dokąd odsełać.— Kosztuje rocznie 10 Złr. M. K. niekopertowany, w kopercie i pod własnym adressem, 10 Złr. 48 kr.— Zeszytów zebranych dostanie po téj saméj cenie w księgarni P. Millikowskiego we Lwowie, Stanisławowie i Tarnowie.

Pisma nadsełane pod adressem Redakcyi przyjmuje taż księgarnia we Lwowie.

O KONSUMPCYI W OGÓLNOŚCI.

(Z francuzkiego Jana Say.)

Potrzeba wiedzieć, że konsumować nie jest to niszczyć materyją produktów, bo téj ani stwarzać, ani niszczyć nie można; konsumować, jest to zepsuć wartość psując użyteczność, psując nadane rzeczom przymioty, dla których użyteczne być człowiekowi i potrzeby jego zaspokajać mogą. Wtenczas psuje się w nich to, dla czego są wymagane. Gdy nie masz wymagania, nie ma i wartości, bo ta idzie zawsze w stosunku prostym wymagań. Gdy się rzecz tym sposobem konsumuje bez jéj zepsucia, nie stanowi części żadnego bogactwa.

Produkt konsumowany być może szybko, jak pokarm; powoli, jak dom; po części

jak suknia, która noszona przez kilka miesięcy, pewną jeszcze zachowuje wartość. Jakimkolwiek bądź sposobem odbywa się konsumpcyja, skutek jéj jest jeden, to jest zepsucie wartości; a ponieważ wartość stanowi bogactwa, konsumpcyja zatém jest zepsuciem bogactw.

Jakiż cel konsumpcyi?

Przynosi konsumującym albo wygody, albo nową wartość, wyższą od wartości spożytéj: bo inaczéj konsumujący żadnegoby zysku nie mieli. W piérwszym przypadku jest konsumpcyja *nietworząca*, w drugim *tworząca*.

Cóżby znaczyła konsumpcyja nie mająca za cel wygody lub utworzenia nowego produktu?

Byłaby ofiarą bez wynagrodzenia; byłaby nieroztropnością.

Cóżby potrzeba myślić o systemacie dążącym do utrzymywania konsumpcyi, dla tego jedynie, aby produkcyją ułatwiać?

Toż samo co o systemacie, któryby radził spalić miasto aby mularze zarobili.

Wykazać to wszystko, cokolwiek ma stosunek z konsumpcyją tworzącą i nietworzącą?

Piérwszą wykazuje to wszystko, cokolwiek o produkcyi powiedziane.

Co uważać można o konsumpcyi nietworzącéj.

Konsumpcyją nietworzącą, którą odtąd dla krótkości jednym tylko wyrazem konsumpcyja nazywać będziemy, dzielić można na konsumpcyją *prywatną* i *publiczną*.

Co się rozumié przez konsumpcyją prywatną?

Wszystko cokolwiek ma za przedmiot czynienia zadosyć potrzebom szczególnych osób, albo familii.

Co się rozumié przez konsumpcyją publiczną?

Wszystko to cokolwiek ma za przedmiot czynienie zadosyć potrzebom ludzi razem zebranych w jednę gminę, prowincyją, naród.

Czy téjże saméj natury są obadwa konsumpcyi gatunki?

Tejże saméj zupełnie, jednakowe ich skutki; ta tylko zachodzić może różnica między niemi, że jedne osoby odbywają konsumpcyją w tym, drugie w innym przypadku.

Co znaczą te wyrazy roczna konsumpcyja narodu jakiego?

Oznaczają ilość ogólną wartości skonsumowanych przez ten naród w ciągu roku, czy to na potrzeby prywatnych osób, czyli też na potrzeby publiczne.

Czy w tych wyrazach objęte są wszelkie konsumpcyje, nawet i tworzące?

Tak jest: można powiedziéć że Francyja konsumuje przez rok tyle cetnarów potażu, indygo, chociaż potaż i indygo tworzącym tylko sposobem konsumowanemi być mogą, bo bezpośrednio żadnéj nie dogadzają potrzebie; używanemi są w sztukach jedynie, a zatém koniecznie do tworzenia służą.

Czy są w konsumpcyi narodu objęte towary, które on za granicę posyła?

Tak jest: obejmują się także w produktach jego i te, które z zagranicy otrzymuje, równie jak w konsumpcyi jego objęta jest i wartość wełny, któréj na zrobienie sukna używa, a w produktach wartość sukna, które ztąd następuje.

Czy ten naród konsumuje wszystko co tworzy?

Tak jest: małe tylko wyjątki być mogą; bo interes nakłania do tworzenia takich produktów, które są wymagane; a wymaganemi są dla tego, aby konsumowane były.

Jeżeli naród wszystko to konsumuje co tworzy, jakież może zbierać wartości na zrobienie kapitałów i ich utrzymywanie?

Wartości, które służą na użycie kapitału, choćby się wiecznie konsumowały, nie giną, bo w miarę ich konsumpcyi tworzą się pod nowemi postaciami przez działanie przemysłu. Po ukończeniu téj kon-

sumpcyi, jeżeli utworzona wartość przewyższa wartość skonsumowaną, następuje powiększenie kapitału; w przeciwnym przypadku, zmniejszenie. Jeżeli to nowe tworzenie równe jest konsumpcyi, to tylko utrzymuje się kapitał. (*)

Okazać przystosowanie tych prawd w przykładach.

Weźmy za przykład rolnika, rękodzielnika, lub kupca. Przypuśćmy że używa w zakładach swoich sto tysięcy złot. kapitału; to jest, przypuśćmy że wszystkie wartości, które ma w zakładach swoich piérwszego dnia w roku, równe są wartości wynoszącéj sto tysięcy złotych. W ciągu jego robót, te wartości zmieniają postać ustawicznie; i chociaż kapitał jego nie przenosi sto tysięcy złotych, łatwo przecież wystawić sobie można, że dodając wszystkie własności, które w ciągu roku skonsumował, mogą wynieść trzykroć sto tysięcy złotych, bo zepsuta wartość mogła być utworzoną na nowo, i to mogło po drugi i po trzeci raz następować w roku. Łatwo także wystawić sobie można, że jeżeli dodane będą wszystkie wartości utworzone w tymże samym roku, mogą wynieść trzykroć dwadzieścia tysięcy złotych. Jeżeli przeto przedsiębiorący przemysł, miał konsumpcyją za trzykroć sto tysięcy złotych, a produktów za trzykroć dwadzieścia tysięcy, powinien mieć wartości więcéj o dwadzieścia tysięcy przy końcu roku, niżeli miał na początku.

To się zdaje oczywistością.

Idźmy daléj. Jeżeli wydawał nietworzącym sposobem w tymże samym roku, na dogodzenie potrzebom familii swojéj, dwadzieścia tysięcy złotych, to swój zysk skonsumował; i gdy zrobi inwentarz, pozna że w końcu roku tyle tylko mieć będzie kapitału, ile go miał na początku. Lecz na miejscu dwudziestu tysięcy złotych dla utrzymania familii swojéj, jeżeli wydał nietworzącym sposobem tylko piętnaście tysięcy, byleby pięciu tysięcy nie zakopał, pokaże się że ta wartość pięciu tysięcy, użyta zamiast sposobu nietworzącego sposobem tworzącym, znajdzie się w inwentarzu jako powiększenie kapitału pod jakążkolwiek bądź postacią, czyli to jako zapasy towarów już gotowych, czyli też jako nakłady, z których pewny zysk wyniknie.

Łatwo to zrozumiéć.

Chociażby wartość kapitału wynosiła tylko sto tysięcy złotych, jednakże cała wartość rocznych produktów może być wcale znaczniejszą.

Tak jest.

Ta ilość produktów jakążkolwiek wypadnie, mogłaby być skonsumowaną całkiem a jednakże kapitał téj osoby mógłby być powiększonym.

Tak jest.

To co się dzieje u jednéj osoby szczególnéj, pomnóżmy w myśli, i przypuśćmy że takie skutki następują u wszystkich osób jednego narodu; a przynajmniéj przypuśćmy że skutki u jednych będąc w równowadze ze skutkami u drugich, dają ogólny wypadek podobny do poprzedzającego przykładu, a znajdziemy przez przykład drugi, że naród, którymy miał na początku roku kapitału sto milijonów, mógł skonsumować przez ciąg roku za trzysta milijonów wartości, a za trzysta dwadzieścia utworzyć, i z téj summy ostatniéj, skonsumować tworzącym sposobem trzysta milijonów a nietworzącym dwadzieścia; albo wydać tworzącym sposobem trzysta pięć, a nietworzącym piętnaście milijonów.

Prawda jest.

W tém ostatniém przypuszczeniu ten mały naród skonsumowawszy wszystkie

(*) W ogóle konsumpcyi tworzących, obejmować po rzeba zyski wszystkich przemysłów, które do tego tworzenia wchodzą; nawet zyski przedsiębiorącego przemysł. Gdy wszystkie koszta tworzenia, obejmując i zyski, raz są zapłacone, a kapitał zwróconym nie będzie do zupełnéj wartości swojéj, to konsumpcyja przewyższa tworzenie, i strata zachodzi.

swoje produkta, mógł się jednak przez rok zbogacić pięcią milijonami; ta wartość rozeszła się pod różną postacią między te wszystkie osoby szczególne, które prowadziły interesa swoje roztropnie i z oszczędnością.

GOSPODARSTWO DOMOWE I FABRYKACYJE.

SPOSÓB OTRZYMANIA 6 1/4 GARNCY WÓDKI Z KORCA KARTOFLI.

(Ciąg dalszy.)

Z a c i e r n i c a.

Nie powinna być większą jak kadki fermentacyjne i lepiéj żeby była okrągła, bo parobkom łacniej koło niéj chodzić podczas zaciéru.

Zaciér dzieje się w ten sposób: Zapalam ogień pod kotłem na dwie godziny piérwéj niż prawo czas oznacza do destylacyi, co wszakże przepisowi się nie sprzeciwia. Przypuśćmy zatém, że ogień był dobrze rozpalony o trzeciéj godzinie zrana, a kartofle się uparzyły o godzinie piątéj. Kiedy kartoflom jeszcze pół godziny niedostaje do zupełnego ugotowania, to zamykam korek od pary do kartofli puszczony na połowę, a puszczam innym na 2/3 części otwartym kurkiem parę do zapaśnika, z którego biorę wodę do zaciéru; tym sposobem woda będzie gotowa do zaciéru o kwadrans prędzéj niż kartofle, i skoro woda będzie miała 35 stóp ciepła, zamyka się kurek od wody i kieruje parą gdzie potrzeba.

Słodu liczą jedni gorzelnicy 10 procentu, drudzy 8, inni 12 proc., które ostatnie lepszém jest niż za mało dawać słodu. Przypuśćmy zatém 5 funt. surowcu słodowego do 100 funt. kartofli. Naléwa się do osobnéj kadki 300 kwart berliń. (90 garncy lwow.) zawierającéj blizko zaciéru stojącéj wody ciepłéj na 33 stop. koło 20—25 kwart, na to sypie się słód i zaciéra wiosłami za pomocą dwóch ludzi. Tą wodą ledwo się zamoczy słód i urobi na ciasto, potém naléwa się wody w 35 stop. ciepła tyle, żeby się słód dobrze rozpuścił i podczas zaciérania zbielał, a gdy go czuć będzie słodyczą, dodaje się resztę wody tyle, żeby na 100 funt. kartofli 10 kwart wody wypadło, czyli razem 250 kwart. Gdy zaciér słodu gotowy, wtenczas i kartofle dogotowały się, co pozna każdy praktyczny gorzelnik.

Młynki uznałem za najlepsze, których wałki mają 18 cali średnicy i tyleż są długie, a skrobacze tak są ustawione, żeby wałki zawsze były czyste. Wałki obraca dwóch ludzi, wygartują kartofle z parnika, nasypują do kosza umieszczonego na młynku i przy dobrém urządzeniu trwa mielenie 25 szeflów (koło 10 korcy lwow.) 40 minut; koło zaciernicy trzeba trzech ludzi: dwóch zaciéra a trzeci czerpie słód z kadki i zadaje tém kartofle za każdą razą, co przymiesza z młynka szufladę kartofli, żeby lżéj było zaciérać, i tak postępuje się do końca. Po skończonym zaciérze można jeszcze 10 do 12 kwart wody dodać w stop. 35 ciepła, którą wodą opłukuje się kadka z słodem i zaciérnicą. Wtenczas cały zaciér gotowy powinien trzymać 52—54 stop. ciepła. Urabianie tego zaciéru powinno potém trwać tak długo, aż cały zaciér stanie w stopniu 45 ciepła, i wtenczas spuszcza się zaciér bez odwłoki na kilsztok. Dodaje się prędko wody na rozbiór, opłukuje, spuszcza resztę na kilsztok i tém kończy zaciér.

Jeżeli zaciérnica przepełnia się robotą, czyli zaciérem, to ubrać część na podmłódź do małéj kadki i nakryć. Zaciér do zadania fermentacyi sposobny powinien trzymać 14 do 15 stop. ciepła w mrozy, zaś ochłodzi się piérwéj na kilsztoku gęsty do 26 i 28 stóp., wtenczas dopiéro dodaje się wody na rozbiór, ażeby stanęło 16—18 stóp.

Oznaką dobréj fermentacyi jest gdy po skończonym zaciérze o 10 godzinie zra-

na, w dziesięć godzin potém to jest o 8 wieczór powstanie na zaciérze piana szlamowata, a drugiego dnia uformuje się tak zwany kożuch, przez który bańki przebijać się będą. Wtenczas zdejmują się wieka z kadek. Potém pokaże się od brzegów ruch fermentacyi, który coraz bardziéj będzie się rozszérzać i w bańki się przemieniając gubić; to trwać będzie cztéry godziny, a wtenczas cała kadka równo zafermentuje dostając żółtego koloru i zrówna się powierzchni zaciéru. Podczas fermentacyi podnosi się ciągle zaciér, syczy, a gdy się zupełnie podniesie, zaczyna jak bałwany ruszać się i wtenczas czasem przebiéga. Potém zaczyna opadać, w którymto razie trzeba kadki ponakrywać. Z początku będzie fermentacyja równa po całéj kadce, potém widać jak miejscami formuje się tak zwany kożuch, który co raz będzie grubszym, przebijanie gazu będzie się zmniejszać i na całéj powierzchni wyskakiwać będą szyszki fermentacyjne, które tak długo potrwają, póki cała robota w fermentacyi nie dojrzeje, co w trzy dni a właściwie czwartego dnia po zaciérze następuje.

Rzadko się trafia, żeby robota przez kożuch przebiła się i oczyściła, spuszcza się zatém do zapaśnika, zkąd pompuje do kotła roboczego albo wygrzéwacza i pędzi okowitę lub wyżéj.

O Słodzie.

Wielu sądzą, że na dobroci słodu nie zależy wydatek, jednakże ja to kładę za konieczny warunek. Trzeba zatém żeby jęczmień nie długo i równo rósł bez dwojakich kiełków. Za główne warunki dobrego słodu kładę, żeby zbytecznie i raptownie nie wysychał, a przezto nie brunatniał na łasach, co się dzieje, jeżeli słód za wilgotny, dają go wtedy na suszarnię, przezco ziarno z wierzchu przesycha, a w środku zostaje wilgoć, i chociaż z czasem wyschnie, ziarno jednakże psuje się od wewnętrznéj wilgoci. Trzeba zatém słód po wyrośnięciu rozesłać, żeby przesychał wolno na podłodze i albo zupełnie wysechł od powietrza, albo wolno na łasach dosychał.

O Kartoflach.

Jakość i stan kartofli czynią nie małą różnicę w wydatku. Kartofle niedojrzałe, zepsute, klejowate po zgotowaniu, albo kiedy pomimo dobrego zadania drożdżami wybiegają z kadki, nie obiecują dobrego wydatku; jednakże różnica ta nie będzie tak wielką, jak wielu chcą dowodzić. Można jednak temu zaradzić w ten sposób:

W kadce o 2000 kwartach, to jest w której 25 szeflów (koło 10 korcy lwow.) się zaciéra, zatrzéć 35 szeflów podług powyższego przepisu. Przed zadaniem drożdży dać dwa funty miałko utłuczonéj salétry i tak to zostawić; ta robota będzie spokojnie robiła i dobry da wydatek. Własnością salétry jest przeszkadzać zgniliznie, do czego złe kartofle są skłonne, a dodając salétry chroni się takowe od zgnilizny, co wydatek pomnaża. Kartofle bydlęcemi zwane nie mogą czynić dobrego wydatku i za podobne kartofle szkoda opłaty podatkowéj. Różność gruntu daje także różną jakość kartofli, czego w sposób następny doświadczyłem: Zatarłem 20 szeflów kartofli od znajomego mi zachwalonych. Zatarłem jednak tegoż samego dnia drugą kadkę 20 szeflów innemi kartoflami, dodając im też samę ilość słodu i drożdży. Z piérwszych kartofli otrzymałem dwa wiadra spirytusu 80 próbnego, czyli z 100 funtów kartofli i pięć funtów słodu 480 proc.; z drugich zaś kartofli 2 wiadra 20 kwart także takiego spirytusu czyli 560 procent; to powtórzyłem trzy razy raz po razu i zawsze było tak samo. Trzeba zatém niezmiernie starać się o dobry gatunek kartofli, a właściwie o takie, które na wódkę są zdatne.

Gorzelnia na zboże.

Ażeby zachować stosunek zbożowego zaciéru do kartoflowego, przytaczam tutaj gorzelnię zbożową. Mam np. kadki fermentacyjne po 2000 kwart. Zaciérano po 25 szeflów, możnaby zatém 800 funtów zboża zatrzéć częścią żyta, częścią jęczmienia, to jest:

żyta niesłodzonego 650 fun. albo 8 1/4 szefl.
słodu jęczmiennego 150 fun.

Razem 800 fun.

Zboże ma być miałko zmielone, lecz nie pytlowane, nie kropione podczas mielenia. Do zaciéru oba gatunki zmieszać razem. Dać do zacierniey tyle wody w 40 stop., ile potrzeba ażeby zrobić z wszystkiéj mąki ciasto, jak było o kartoflach. Skoro wszystko dobrze zatarto, nakryć kadź na godzinę i przez ten czas przygotować gorącéj wody i wlać téj w 75 stop. tyle, żeby w kadce tyle było wszystkiego zaciéru, ile było z kartoflami.

Uważać potrzeba, żeby w zaciérze nie było klusek, potém nakryć na parę godzin, następnie puścić na kilsztok i poty mieszać, póki nie będzie 30 stopni ciepła, ująć z tego koło 100 kwart do kadki podmłodziowéj i dodać cztéry kwarty drożdży, zmieszać dobrze i zostawić; tymczasem chłodzić robotę na kilsztoku, aż póki nie stanie w 26 stopniu, potém spuścić do kadzi fermentacyjnéj, przezco ochłodnieje do stop. 16 lub 18, wtenczas dodać drożdży, zmieszać i nakryć. Z tego będzie 9760 procen: Tralessa spirytus 80 proc., czyli dwa wiadra i dwie kwarty (albo licząc na miarę lwowską będzie trzy korce i tak 24 garnce żyta i 24 garncy słodu dały 9760/50 = 195 1/5 kwart berlińskich, czyli lwowskich 234 kwart, czyli 58 garncy i dwie kwarty, albo z korca téj mieszaniny po 13 garncy.)

(Dokończenie nastąpi.)

O użyteczności podwójnego kołowrótka.

Dyrekcyja hanowerskiego rękodzielniczego społeczeństwa przedsięwzięła sobie zbierać o tym przedmiocie doświadczenia i takowych jak następuje udziela:

Użycie podwójnego kołowrotka, z którego najwięcéj 3 — 9 sztuk na funt lnu wychodzi, z niezawodnemi jest połączone korzyściami, ale nie przy cieńszych przędziwach.

Ilość przędziwa na podwójnym kołowrotku sprzędzonego jest nierównie większa, niż ta w równym czasie na pojedyńczym kołowrotku sprzędzona. Zdania co się tyczé proporcyi w ich działaniu są różne.

Podług niemylnych doświadczeń może bardzo zręczna i zdrowa prządka, która robotę swą o piątéj godzinie zaczyna, żadnéj innéj roboty przytém nie robi, i wszystkiego tylko dwie godziny spoczywa, na dzień uprząść:

Z przędziwa	Sztuk z 10 pasem na pojedyńczym	Sztuk z 10 pasem na podwójnym
3 — 4 sztuk na funt	2	4
5 — 7 — —	2	3
8 — 9 — —	1 1/2	2 1/2
10 — —	1	1 1/2
11 —12 — —	1	1

Rzecz widoczna, że korzyść przy grubém przędziwie jest największa, zaś przy wzmagającéj się cienkości co raz się zmniejsza, a nakoniec całkiem znika, ponieważ robienie cienkiéj nitki jedną ręką nierównie więcéj czasu potrzebuje.

Dobroć przędziwa zyskuje także przy użyciu podwójnego kołowrotka w wyż wyrażonych granicach, ponieważ obie ręce nieustannie są zatrudnione i nie można (jak się często przy złych prządkach na pojedyńczym kołowrotku dzieje) przędziwo próżnującą ręką z kądzieli wyciągać i powierzchownie tylko do nitki przyczepiać. Ten właśnie błąd, który przy podwójnym kołowrotku nie zachodzi, jest przyczyną, że przędziwo pod czas tkania przy blacie usuwa się, ostrzeje i rwie się. Chcieć na podwójnym kołowrotku z równą łatwością tak cienką i dobrą nitkę uprząść, jak na pojedyńczym, trzeba mieć len bardzo dobrze wyczesany i równowłosy. Uczyniono tę uwagę, że do przędziwa 12 sztuk na funt, tyle lnu potrzeba, żeby z tego na pojedyńczym kołowrotku 18 do 20 sztuk na funt uprząść można.

Przędzenie na podwójnym kołowrotku jest niezawodnie trudniejszém niż na pojedyńczym, a szczególnie starsze osoby nie łatwo się do niego przyzwyczaić mogą. Najlepiéj pojmują przędzenie na podwójnym kołowrotku dzieci 12—14 letnie, młodsze po większéj części są za słabe.

Doświadczenie przekonało, że przędzenie na podwójnym kołowrotku, nawet nieustanne, nie jest wysilające, albo zdrowiu szkodliwe.

O winnéj macicy i winogronach.

(Nadesłane.)

Lubione powszechnie winogrona, choć do spożywania gronami, mogli byśmy krajowe mieć bardzo łatwo, a to prawie bez żadnego wielkiego zachodu, gdybyśmy południową stronę wszystkich domów tak na wsi jako i na przedmieściach, dostawszy z jak najlepszego rodzaju winnéj macicy gałązek, niemi obsadzili. Łatwo się gałązki winnéj macicy na wiosnę sadzone przyjmują, tak prawie jak wierzbowe, (*) a we trzy, najdaléj we cztéry lata, grona winne jużby wydały. Do powbijanych w ścianę ćwieczków, lub do w-wierconych żelaznych kółek przywiązywać potrzeba łyczkami lub giętkiém pręciem wzrastającą winną macicę, a dobrym przegniłym gnojem korzenie téjże podsycać. Tak pod ścianą południową ubezpieczona winna macica, zasłonięta od mrozów, i ogrzéwana cokolwiek ścianą zamieszkałego domu, łatwo zimowe mrozy wytrzyma, i tak wysoko, jak jest ściana domu wywiedziona, obfite grona wyda, które za to małe koło siebie staranie i za osłonięcie siebie poręczą od uszkodzenia, wypłacą się i przyozdobieniem malowniczém domu i słodkim swoim owocem. A...

Nowa farba niebieska do bielizny.

Pani Payen w Sedanie chciała tę farbę dotąd używaną, która wpada w zielony i popielaty kolor, poprawić lepszą niebieską farbą, wpadającą w kolor różowy, a przez to staréj bieliźnie nadać kolor nowego muszlinu. Do *litra* (kwarty) wody dodaje cztéry łóty trzasek brazylii, te gotuje przez godzinę, dodaje potém cztéry łóty utłuczonego ałunu i 1 1/2 *kwenszu* tłuczonego, indygo, indychtu, przegotowuje raz jeszcze trochę i przecedza, a jak potrzeba, rozprawia ten płyn nieco wodą i farbuje bieliznę.

Użytek z ziarnek cytrynowych.

Kto nazbiérał wiele wysuszonych ziarnek cytrynowych, może takowe przez jednę noc namoczyć w wodzie i potém wycisnąć przez płótno. Massa z tego wy-

(*) Także sadzone w jesieni, gdy liście spadną, przyjąć się mogą.

ciśnięta będzie gumowata, którą trzeba wysuszyć i w szkle zachować. Plamy z atramentu lub podobne, można zamiast kwasu szczawiowego tym preparatem wywabić, nieco takowy w wodzie rozpuściwszy.

WIADOMOŚCI CZASOWE.

ROZMAITE WIADOMOŚCI.

O roślinach w Afryce francuzkiéj.

Z listu pana Puillon dowiadujemy się, że kraj ten nie żyzny w górach, jest po dolinach tylko urodzajnym. Chów pszczół dzieje się na równinach obszernych, na których wysterczają skały kamieniste, które niegdyś łańcuch formowały. Wszędzie gdzie jaka rodzina osiadła, są palmy, morwy, figi, cytryny, morele, czereśnie i orzechy, po nad wodą rosną topole, modrzewie i inne drzewa, które mniéj więcéj koło Konstantyny się znajdują. To miasto leży 700 metrów nad morzem, a góry, któremi opasane, dosięgają wysokości 1200 metrów. Średnia temperatura źródeł i wodozbiorów jest 15—16 stóp Celziusza (12° Reaum.) Palmy rosną obficie tylko koło Konstantyny, gdzie źródła mają ciepła 21—25° Reaum., i gdzie pnie tych drzew stoją zatopione w téj ciepłéj kąpieli. Znajdują się tam i dęby, ale niedosięgają grubości 5 stóp. Nie ma pięknieszych łąk w świecie jak w prowincyi Algieru, na których Francuzi rozkoszowali z obozami. Lucerny, lnu, jest trzy gatunki, także innéj koniczyny wiele; są przytém różne gatunki grochu i bobu, mnóstwo dzikiéj marchwi; często widać rośliny kupami pomieszane, i łany wyglądają jak kobierce z kwiatów. Malwy ubierają doliny, a esparceta piękny widok sprawia, póki nie zasypie jéj pędzony wiatrem piasek. Mietlica służy ubogim Arabom za mannę do pożywienia. Wiele jest roślin ogrodowych z przedziwnym smakiem, które bez wielkiéj przyprawy Arabom za pokarm służą.

Malowidło Rafaela na czerepach. Burmistrz w Bordeaux pan Johnston kupił wynalazek i przywiléj litografowania na glinianych wyrobach. Spodziewać się więc, że wkrótce będziemy mieli gabinety najkosztowniejszych malowideł na serwisach stołowych za bardzo małą cenę, a gdy te się potłuką, dzieła sławnych malarzów walać się będą po śmieciach.

Sztuczne światło księżycowe zapalono po tylu powtórzonych doświadczeniach w Wiédniu na placu Wszechnicy, a jeden płomień wydawał nadzwyczajny blask i mnóstwo ściągał widzów.

W Marchii owce stanowią ważną gałęź gospodarstwa, najuboższy człowiek i parobcy nawet trzymają po cztéry do pięć sztuk, pasą na postronkach wzdłuż drogi, przy miedzach i t. d.; mają z owiec mléko, wełnę i pieniądze za jagnięta. Tam cztéry owce tyle paszy potrzebują co jedna krowa, ale i mléka tyleż dają. Z mléka owczego więcéj bywa masła; liczą z owcy pięć do siedm, a z barana siedm do dziewięciu funt. wełny.

We Lwowie, drukiem Piotra Pillera.